PARRILLA

GEORGE FOREMAN®

ELIMINA LA GRASA

MANUAL DEL USUARIO

Modelos
GRP4
GRP4P



Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar las siguientes medidas básicas de seguridad:

- ❑ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❑ No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
- ❑ A fin de protegerse contra un choque eléctrico y lesiones a las personas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- ❑ Todo aparato eléctrico usado en la presencia de los niños o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- ❑ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- ❑ No use ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Acuda a un centro de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede ocasionar incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
- ❑ No use este aparato a la intemperie.
- ❑ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- ❑ No coloque el aparato sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas ni adentro de un horno caliente.
- ❑ Tome mucha precaución al mover de un lugar a otro un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- ❑ Para desconectar, retire el enchufe de la toma de corriente.
- ❑ Este aparato se debe usar únicamente con el fin previsto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato eléctrico es para uso doméstico únicamente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y escape de vapor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las precauciones debidas para evitar el riesgo de quemaduras, incendio u otras lesiones a las personas o daño a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este aparato permanece caliente mientras está en funcionamiento y retiene el calor por algún tiempo después de apagarlo. Siempre use guantes de cocina cuando maneje materiales calientes y espere que las piezas de metal se enfríen bien antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el aparato mientras esta en operación o mientras está caliente.

1. Todo usuario debe leer y comprender el manual de usuario antes de usar o limpiar este aparato.
2. Si este aparato no funciona bien, desconecte el cable de inmediato. No use el aparato ni trate de repararlo personalmente.
3. No desatienda este aparato mientras está en funcionamiento.
4. Cuando use este aparato, asegúrese de proporcionar el espacio vacío adecuado para la circulación de aire. Mientras el aparato esté en funcionamiento no permita que entre en contacto con las cortinas, tapizados, ropa, toallas de cocina ni demás materiales inflamables.
5. Este aparato genera vapor y no se debe operar en posición abierta.
6. **Siempre use una agarradera de cocina para abrir la cubierta superior (tapa) antes de colocar o retirar los alimentos de la superficie de cocinar, a fin de evitar un cierre accidental o lesiones personales.**

Enchufe polarizado (Solamente en los modelos de 120V)

Este aparato tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si tiene dificultad para conectarlo en la toma de corriente, invierta el enchufe e intente de nuevo.
Si aun así no logra enchufarlo, busque la ayuda de un electricista. No trate de alterar esta medida de seguridad, modificando el enchufe de ninguna manera.

Instrucciones para el cordón corto

El producto trae un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo. No se recomienda el uso de extensiones eléctricas con este producto.

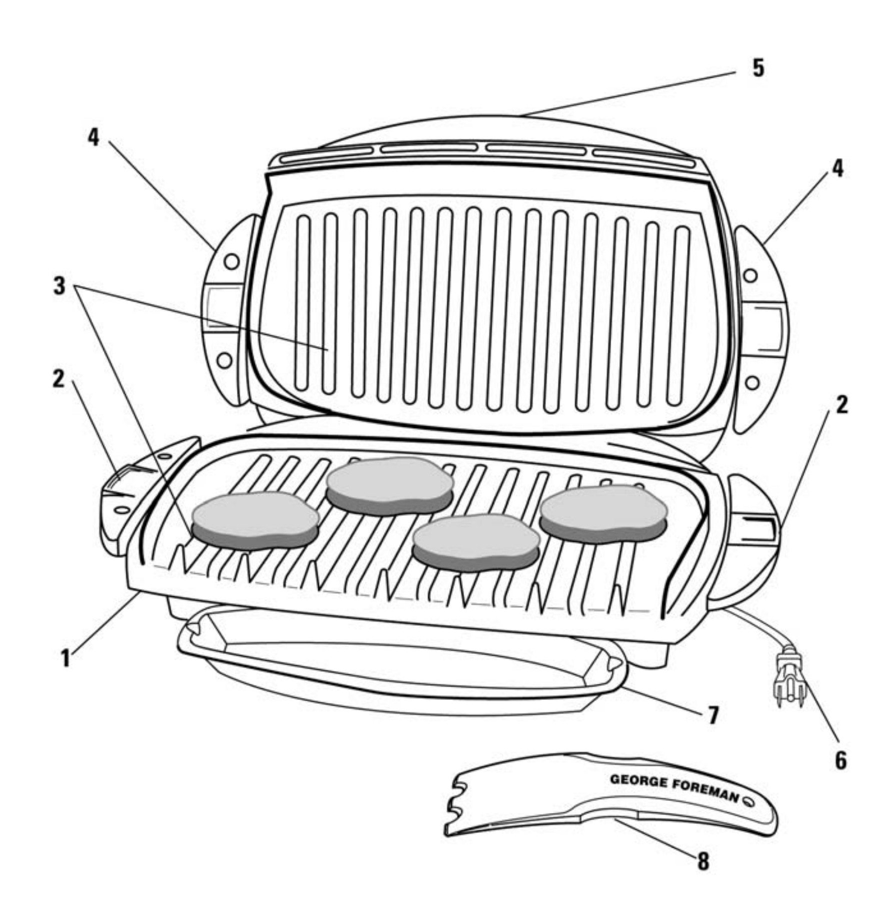
Energía eléctrica

Si el circuito está sobrecargado con otros aparatos, el producto podría no funcionar apropiadamente. Este producto debe ser enchufado sin otros aparatos conectados a la misma toma de corriente.

PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante migre de ciertas superficies de los mostradores, mesas u otros muebles, coloque protectores **NO PLÁSTICOS** o manteles individuales entre el aparato y la superficie del mostrador o la mesa.

La falta de protección puede oscurecer u ocasionar manchas permanentes en el acabado de las superficies.

Conozca su parrilla



1. Cuerpo de la parrilla
2. Asas para desprender la placa inferior
3. Placas para asar
4. Asas para desprender la placa superior
5. Luz indicadora de funcionamiento
6. Cable eléctrico
7. Bandeja de goteo
8. Espátula plástica

Como usar la parrilla George Foreman®

1. Antes de usar la parrilla George Foreman® por primera vez, retire las placas del aparato, lávelas en agua caliente jabonada y séquelas bien. Asegúrese de que ambas placas estén bien afianzadas al aparato.
2. **Precalentamiento:** Cierre la tapa de la parrilla y enchufe el cable a una toma de corriente. La luz indicadora de funcionamiento se enciende, indicando que los elementos se están calentado. Espere que la parrilla se caliente por 7 minutos.
3. Use una agarradera de ollas para sujetar el asa y abrir con cuidado la tapa de la parrilla.
4. Deslice la bandeja de goteo por debajo de la parte delantera del aparato.
5. Coloque cuidadosamente los alimentos a cocinar sobre la placa inferior de la parrilla.
6. Cierre la tapa y cocine los alimentos por el tiempo deseado. (Consulte la sección de recetas en este manual para algunas sugerencias). La luz indicadora de funcionamiento brilla intermitentemente durante el proceso de cocción. **¡No desatienda el aparato mientras está en uso!**
7. Los alimentos deberán estar listos después del tiempo programado.
8. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

PRECAUCIÓN: Asegúrese que la luz indicadora de funcionamiento esté apagada (no iluminada) para evitar chispas al desconectar el enchufe de la toma de corriente.

9. Use una agarradera de ollas para abrir la tapa del aparato.
10. Retire los alimentos con la espátula plástica provista. Asegúrese de usar utensilios plásticos o de madera para no estropear la superficie antiadherente. Nunca use tenazas, tenedores ni cuchillos de metal.
11. Espere que la bandeja de goteo se enfríe antes de retirarla y vaciarla. **Asegúrese que el contenido se haya enfriado antes de retirar la bandeja.**

Tabla de tiempos de cocción sugeridos

	Medio crudo 62°C (145°F)*	Término medio 71°C (160°F)*	Bien cocido 76°C (170°F)*
Filete de salmón (3,8 cm grueso)	7 min.	8 min.	9 min.
Pescado, Tilapia (2 cm grueso)	3 min.	4 min.	5 min.
Filete de atún (2,5 cm grueso)	6 min.	7 min.	8 min.
Pescado blanco (2,5 cm grueso)	7 min.	8 min.	9 min.
Camarones, partidos con cáscara	2 min.	2½ min.	
Hamburguesa de pavo, 115 g			6½ min.
Hamburguesas de pavo, 225 g			7½ min.
Lomo de cerdo (1,2 cm grueso)		5 min.	7 min.
Hamburguesas, 225 g		10 min.	11 min.
Pechuga de pollo (deshuesada, sin piel)			9 min.
Salchicha		5 min.	6 min.
Salchicha cortada (1,2 cm grueso)		5 min.	6 min.
Tiras de res (1,2 cm grueso)	1 min.	1½ min.	2 min.
Filete de res (1,2 cm grueso)	3 min.	4½ min.	5½ min.
Churrasco (2 cm grueso)	4 min.	5 min.	6 min.
Salchicha Bratwurst		8 min.	10 min.
Salchicha Frankfurter		5 min.	7 min.
Cebollas y chiles (1,2 cm grueso, saltear con aceite de oliva)		4 min.	5 min.

NOTA: La mayoría de las carnes eran de 2,5 cm de grueso. Estas son pautas recomendadas únicamente. Los tiempos de cocción varían debido al grosor o gusto personal. Siempre verifique si los alimentos están completamente cocidos y use productos frescos y que hayan estado refrigerados.

RECUERDE: El Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) recomienda cocinar la carne de res y de cordero hasta alcanzar una temperatura interna de 62°C (145° F). La carne de cerdo debe cocinarse hasta alcanzar una temperatura interna de 71°C (160° F) y los productos derivados de las aves, hasta una temperatura interna de 76°C (170° F) – 82°C (180° F) para eliminar cualquier riesgo de bacterias. Cuando se vuelve a calentar productos derivados de la carne o de las aves, también deben cocinarse hasta alcanzar una temperatura interna de 73°C (165° F).

*** Temperatura interna de la comida.**

Instrucciones para el mantenimiento

ADVERTENCIA. Para evitar quemaduras accidentales, espere que la parrilla se enfríe bien antes de limpiarla.

1. Antes de limpiar la parrilla, desconéctela de la toma de corriente y espere que se enfríe bien.

ADVERTENCIA: Asegúrese que la luz indicadora de funcionamiento esté apagada (no iluminada) para evitar chispas al desconectar el enchufe de la toma de corriente.

2. ***Limpieza interior:*** Deslice la bandeja de goteo por debajo de la parte delantera del aparato. Use la espátula de diseño especial para raspar el exceso de grasa o las partículas de comida. El líquido cae directamente en la bandeja de goteo. Limpie las placas con la esponja.
3. Vacíe la bandeja de goteo y lávela con agua caliente jabonada. Desprenda las placas, halando hacia fuera las asas laterales del aparato. Instale las placas nuevamente, asegurándose que estén bien afianzadas. Las placas removibles también se pueden lavar en la máquina lavaplatos. Después de lavar las placas en la máquina lavaplatos, seque el costado sin recubrimiento con una toalla seca para evitar descoloramiento.
4. ***Acumulación persistente:*** Use el lado áspero de la esponja para limpiar las placas.
5. ***Limpieza del exterior:*** Limpie con una esponja húmeda, caliente y seque con un paño suave.
6. No use almohadillas de fibra metálica, almohadillas ásperas ni limpiadores abrasivos en ninguna parte del aparato.
7. **NO SUMERJA EL CUERPO DEL APARATO EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
8. Aparte de la limpieza mencionada anteriormente, todo servicio que requiera desarmar este aparato debe ser efectuado por un electricista calificado.
9. Asegúrese de sujetar la cubierta superior (tapa) con la mano mientras limpia el aparato, a fin de evitar un cierre accidental o lesiones.

Recetas

NOTA: Para todas las recetas, por favor tenga presente colocar la bandeja de goteo enfrente de la parrilla para recoger los jugos durante el proceso de cocción.

Bistec de lomo con hongos

2 bistec de lomo de res; 225 g y 2 cm de grueso
15 ml perejil fresco, picado
1 diente de ajo, picado
1 ml sal
1 ml pimienta negra
115 g hongos frescos o enlatados, escurridos
15 ml aceite de oliva

Precaliente la parrilla. En un tazón pequeño, combine los hongos y el aceite de oliva.

Quite toda la grasa visible del bistec. Espolvoree cada bistec con el perejil, ajo, sal y pimienta. Coloque el bistec en la parrilla y cocínelo por 2 minutos. Coloque las rodajas de hongos sobre el bistec y áselos de 1½ a 2½ minutos adicionales.

Rinde 2 porciones.

Res con piña hawaiana ¡Sabroso!

455 g bistec de res, 1,3 cm de grueso
30 ml cebolla verde, bien picada
5 ml jengibre molido
1 cda miel

120 ml piña fresca, cortada en pedazos pequeños (o 60 ml de piña en lata, cortada en pedazos y escurrida).

Quite toda la grasa visible del bistec y corte en 4 porciones iguales. En un tazón pequeño, combine la cebolla verde, jengibre y miel y mezcle bien.

Precaliente la parrilla. Coloque el bistec sobre la parrilla y con una cuchara rocié la salsa sobre el bistec.

Ase durante 2 minutos; agregue los pedazos de piña sobre el bistec y ase de 1 a 2 minutos adicionales. Para servir, corte el bistec delgadamente y coloque la piña caliente encima.

Rinde 4 porciones.

Rápido y fácil lomo de cerdo

¡Una comida preparada en 15 minutos de principio a fin!

2 porciones de 225 g de lomo de cerdo, 2,5 cm de gruesas
60 ml salsa soya, bajo contenido de sodio
10 ml jengibre molido
4 cebollas verdes, picadas
1 diente de ajo, picado
2,5 ml pimienta negra

Quite toda la grasa visible del cerdo. Combine la salsa soya, jengibre, cebollas verdes, ajo y pimienta en un molde seco de vidrio. Precaliente la parrilla. Moje rápidamente cada porción de cerdo en la salsa soya con jengibre y coloque sobre la parrilla. Ponga una cucharada de salsa sobre cada pieza de cerdo. Ase durante 8 minutos o continúe asándolos de acuerdo a su preferencia.

Rinde 2 porciones.

Costillas de cerdo tipo Nueva Orleáns

Estas costillas sin hueso toman menos tiempo y esfuerzo para preparar que las tradicionales

680 g costillas de cerdo, sin hueso
60 ml pasta de tomate
60 ml vinagre de sidra
30 ml miel
30 ml agua
15 ml aceite de oliva, extra virgen
10 ml mostaza seca
2,5 cm salsa Tabasco
1 diente de ajo, picado
60 ml cebolla amarilla, bien picada

Quite toda la grasa visible del cerdo. Raye las costillas con un cuchillo para prevenir que se enrollen al asarse. Combine los ingredientes restantes en una cacerola pequeña y mezcle durante 5 minutos hasta que espesen, mantenga calientes.

Precaliente la parrilla. Coloque las costillas sobre la parrilla y cubra cada una con 15 ml de salsa. Ase durante 5 minutos. Abra la parrilla y voltee las costillas y cubra cada una con 15 ml de salsa. Ase de 2 a 4 minutos, o hasta que estén completamente cocidas. Sirva con la salsa restante, caliente.

Rinde 4 porciones.

Filetes de salmón tipo tailandés

¡Sabores maravillosamente vibrantes!

5 ml vinagre de arroz
30 ml salsa soya, bajo contenido de sodio
60 ml miel
30 ml mostaza china, preparada
30 ml perejil fresco, bien picado
2 filetes de salmón; 200 g a 225 g oz y 2,5 cm de grueso

En una cacerola pequeña combine el vinagre, salsa soya, miel, mostaza y perejil. Cocine a fuego lento por 5 minutos.

Precaliente la parrilla. Coloque los filetes en la parrilla y cobra cada uno con una cucharada de la salsa tailandesa. Cierre la parrilla y cocine durante 6 minutos. Revise el salmón y continúe asándolo si es necesario. Sirva con la salsa restante.

Rinde 2 porciones.

Orange Roughy Primavera

El pargo es un pescado de sabor ligero y delicado.

½ calabacín pequeño
½ pimiento morrón
½ cebolla amarilla
½ zanahoria, pelada
5 ml romero fresco, picado
5 ml tomillo fresco, picado
5 ml pimienta negra, molida gruesa
30 ml aceite de oliva, extra virgen
4 filetes de pargo; 115 g a 150 g y 1,3 cm de grueso

Corte el calabacín, pimiento morrón, cebolla y zanahoria en rodajas delgadas. En un tazón pequeño combine el romero, tomillo, pimienta y aceite.

Precaliente la parrilla. Coloque los vegetales en la parrilla y rocíelas con la mitad del aceite con hierbas. Cierre la parrilla y cocine por 5 minutos. Quite los vegetales y coloque los filetes. Rocíe el aceite restante sobre los filetes y cierre la parrilla. Cocine de 2 a 3 minutos.

Revise el pescado y continúe asándolo si es necesario, hasta que se desprenda con facilidad.

Para servir, retire los filetes cuidadosamente de la parrilla y cúbralos con los vegetales.

Rinde 4 porciones.

Pollo asado Tandoori

¡El adobo de yogur hace que el pollo quede suave y con sabor exótico!

225 g yogur, bajo en grasa y sin sabor
15 cm jugo de limón
10 cm páprika molida
2 dientes de ajo, bien picados
2,5 cm sal
2,5 cm jengibre molido
2,5 cm cominos molidos
2,5 cm pimienta de ají de Cayena
2,5 cm canela molida
455 g pechuga de pollo, sin hueso ni piel

En un tazón pequeño, mezcle juntos el yogur, jugo de limón, páprika, ajo, sal, jengibre, cominos, pimienta de ají y canela. Coloque las pechugas de pollo en un molde seco de vidrio y vierta el adobo sobre los pedazos, volteándolos hasta recubrirlos totalmente. Cubra herméticamente y refrigere de 1 a 8 horas, volteándolos ocasionalmente. Precaliente la parrilla. Deseche el adobo. Coloque la mitad del pollo sobre la parrilla y cocine de 2½ a 3½ minutos. Revise el pollo con la punta de un cuchillo. Si el pollo no está completamente cocido, continúe asándolo por 1 minuto. Repita con el pollo restante.

Rinde 4 porciones.

Hamburguesas Rancheras

Hechas de carne de res, frijoles y especias ¡son sorprendentemente buenas y saludables para usted!

340 g carne de res extra magra, molida
120 ml frijoles enlatados, escurridos y triturados
2 dientes de ajo, bien picados
30 ml salsa preparada para barbacoa
2,5 ml sal
2,5 ml pimienta negra
4 bollos para hamburguesa, con semilla de ajonjolí

Mezcle bien la carne, frijoles, ajo, salsa de barbacoa, sal y pimienta. Forme 4 tortas.

Precaliente la parrilla. Coloque las tortas sobre la parrilla y cocine de 5 a 6 minutos. Revise las hamburguesas y siga asándolas si lo desea. Coloque cada torta en un bollo con ajonjolí y sirva con los condimentos de su elección.

Rinde cuatro porciones.

Sándwiches de verduras asadas

Una alternativa sana a los almuerzos de comida rápida

2 calabacines, en rodajas finas
½ cebolla roja o morada, en rodajas finas
1 pimiento morrón, sin semillas y en rodajas finas
10 hongos shiitake, en rodajas finas
240 ml berenjena, cortada en cubos
60 ml aceite de oliva, extra virgen
1 diente de ajo, bien picado
5 ml pimienta negra, molida gruesa
5 ml sal
4 panecillos de cebolla, partidos y tostados
60 ml queso Parmesano rallado, de bajo contenido de grasa

En un tazón pequeño, combine el calabacín, cebolla, pimiento morrón, hongos, berenjena, aceite de oliva, ajo, pimienta y sal.

Precaliente la parrilla. Abra el aparato y coloque cuidadosamente en capas una cuarta parte de los calabacines, cebolla, pimiento morrón, hongos y berenjena sobre la parrilla. Cierre la parrilla y cocine de 4 a 6 minutos. Retírelos y ase las verduras restantes como se indica anteriormente. Coloque cantidades iguales sobre cada uno de los panecillos y espolvoree queso Parmesano sobre cada sándwich.

Rinde 4 porciones.

Quesadillas de pollo y queso

Un bocadillo sencillo y rápido para cualquier hora del día

2 mitades de pechuga de pollo, sin hueso ni piel
4 tortillas de harina, grandes
240 ml queso Cheddar rallado, de bajo contenido de grasa
30 ml cebolla verde, picada
120 ml salsa de tomate preparada, media picante

Precaliente la parrilla. Coloque el pollo sobre la parrilla y cocine por 9 minutos.

Revise el pollo con la punta de un cuchillo. Si el pollo no está completamente cocido continúe asándolo de 1 a 2 minutos. Déjelo enfriar y córtelo en pedazos pequeños.

Coloque la cuarta parte del pollo, queso, cebolla y salsa sobre la mitad de una tortilla. Doble la mitad de arriba sobre el pollo y queso. Coloque la quesadilla sobre la parilla. Cocine de 2 a 3 minutos y ásela hasta que la quesadilla esté ligeramente dorada y el queso esté derretido. Retírela y ase las quesadillas restantes como se indica anteriormente.

Rinde 4 porciones.

Preguntas más comunes

Pregunta	Respuesta
1. ¿Puedo cocinar comida congelada en la parrilla de George Foreman®?	Sí, pero el tiempo de cocción será· más largo. Es preferible que la comida esté descongelada antes de colocarla en la parrilla de George Foreman®. Consulte la Tabla de tiempos de cocción sugeridos de este manual para obtener ejemplos.
2. ¿Por qué se enciende y se apaga la luz de encendido?	Como se describe en el manual, la luz de encendido se enciende para indicar cuando se calientan los elementos de la parrilla. La luz de encendido se apaga cuando se alcanza la temperatura adecuada. El termostato tendrá este ciclo de encendido y apagado durante todo el proceso de cocción para mantener la temperatura adecuada.
3. ¿Puedo cocinar carne en brochetas en la parrilla de George Foreman®?	Sí. Para proteger la superficie antiadherente use pinchos de madera. Le recomendamos dejar en agua los pinchos para brochetas durante alrededor de 20 minutos. Ello evitará que los pinchos se quemen.
4. Después de cocinar con ajo, ¿cómo puedo quitar el olor a ajo de la superficie de la parrilla de George Foreman®?	Después de limpiar la parrilla de George Foreman®, según lo que indican las Instrucciones para el Mantenimiento, haga una pasta con bicarbonato de soda y agua y desparrámela por la superficie de la parrilla. Déjela durante unos pocos minutos y luego limpie bien con una esponja o paño húmedo.
5. ¿Puedo cocinar salchichas o perros calientes en la parrilla de George Foreman®?	Precaliente la parrilla durante 5 minutos. Coloque las salchichas a lo largo de la parrilla. Cierre la tapa y cocine 2-1/2 minutos o hasta que se hayan dorado lo suficiente.
6. ¿Se puede preparar tortitas de papas y cebollas en la parrilla de George Foreman®?	Sí, se puede preparar las tortitas de papas y cebollas congeladas después de precalentar la parrilla durante 5 minutos. Coloque las tortitas de papas y cebollas en la parrilla, cierre la tapa y cocine la mitad del tiempo que sugiere la etiqueta del producto para cocción al horno.
7. ¿Alguna otra sugerencia para cocinar en la parrilla?	Los pimientos frescos se pueden asar a la parrilla 2 o 3 minutos para después pelarlos. Los sandwiches de queso derretido también se pueden cocinar en la parrilla de George Foreman®.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

Póliza de Garantía

(Válida sólo para México)

Duración

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. servicio@applicamail.com

Argentina
Servicio Central Attendace
Monroe 3351 Ciudad Autónoma de Bs. As.
Buenos Aires Argentina
Tel. 0810-999-8999

Chile
Servicio Máquinas y Herramientas Ltda.
Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes
Santiago, Chile
Tel.: (562) 263-2490

Colombia
PLINARES
Avenida Quito # 88A-09
Bogotá, Colombia
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica
Aplicaciones Electromecanicas, S.A.
Calle 26 Bis y Ave. 3
San Jose, Costa Rica
Tel.: (506) 257-5716
223-0136

Ecuador
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276
y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109
y 112 Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. (507) 2360-236
(507) 2360-159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza
Local 153
Diagonal Hotel Melia, Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicamail.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc
Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

GRILL

GEORGE FOREMAN®



OWNER'S MANUAL

Models

GRP4

GRP4P

Please Read and Save this Use and Care Book

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❑ Read all instructions.
- ❑ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❑ To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- ❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❑ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- ❑ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❑ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ❑ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ❑ To disconnect, remove plug from wall outlet.
- ❑ Do not use this appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Additional Important Safeguards

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug cord from outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
3. Do not leave this appliance unattended during use.
4. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
5. This appliance generates steam — do not operate in open position.
6. **Using pot holder, hold the top cover (lid) open while placing or removing food on the cooking surface to prevent accidental closing and injury.**

Polarized Plug (120V Models Only)

This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Do not use an extension cord with this product.

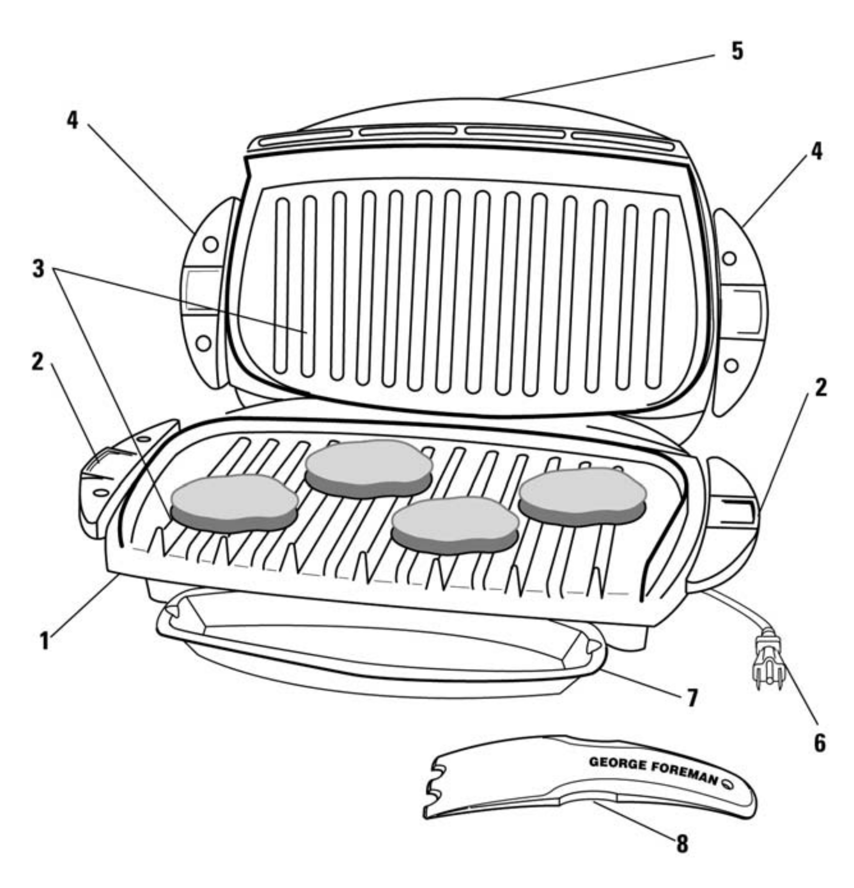
Electric Power

If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

CAUTION: To prevent plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place **NON-PLASTIC** coasters or placemats between the appliance and the finish of the counter top or table top.

Failure to do so may cause the finish to darken, permanent blemishes may occur or stains can appear.

Getting To Know Your Grill



1. Grill body
2. Grill plates release handles, lower
3. Grill plates
4. Grill plate release handles, upper
5. Power light
6. Power cord
7. Drip tray
8. Plastic spatula

How To Use Your George Foreman® Grill

1. Before using the grill for the first time, wipe the grill plates with a damp cloth to remove all dust. Wash the drip tray and spatula in warm, soapy water. Rinse thoroughly and wipe dry.
2. **To preheat:** Close the lid and plug cord into outlet. The power light will go on indicating that the elements are heating. Allow grill to preheat for 5 minutes.
3. Use a pot holder to carefully open the lid.
4. Slide the drip tray under the front of the unit.
5. Carefully place the items to be cooked on the bottom cooking plate.
6. Close the lid and allow the food to cook for the desired time. (Consult the Recipes Section at the back of this book for some suggestions.) The power light will go on when the lid is closed to indicate that the elements are heating up to cook. ***Do not leave appliance unattended during use!***
7. After the desired amount of time, the food should be done.
8. Disconnect the plug from the wall outlet.

CAUTION: To avoid any sparks at the outlet while disconnecting plug, make sure the power light is off (not illuminated) before disconnecting the plug from the outlet.

9. Use a pot holder to carefully open the lid.
10. Remove the food using the plastic spatula provided. Be sure to always use either plastic or wooden utensils so as not to scratch the nonstick surface. Never use metal tongs, forks or knives as these can damage the coating on the cooking plates.
11. When cool, the drip tray may be removed and emptied. **Be sure the liquid is cooled before removing drip tray.**

Suggested Cooking Chart

	Rare 145°F (62°C)*	Medium 160°F (71°C)*	Well 170°F (76°C)*
Salmon Filet (1½" thick)	7 min.	8 min.	9 min.
Tilapia Fish (¾" thick)	3 min.	4 min.	5 min.
Tuna Steak (1" thick)	6 min.	7 min.	8 min.
White Fish (1" thick)	7 min.	8 min.	9 min.
Shrimp, split with shell	2 min.	2½ min.	
Turkey Burgers, 4 oz.			6½ min.
Turkey Burgers, 8 oz.			7½ min.
Pork Loin (½" thick)		5 min.	7 min.
Burgers, 8 oz.		10 min.	11 min.
Chicken Breast (boneless/skinless)			9 min.
Link Sausage		5 min.	6 min.
Sliced Sausage (½" thick)		5 min.	6 min.
Fajita Beef (½" thick)	1 min.	1½ min.	2 min.
Rib Eye (½" thick)	3 min.	4½ min.	5½ min.
NY Strip (¾" thick)	4 min.	5 min.	6 min.
Bratwurst		8 min.	10 min.
Frankfurter		5 min.	7 min.
Onions and Peppers (½" thick, toss with olive oil)		4 min.	5 min.

NOTE: Most meats were 1" thick. These are recommended guidelines only. Personal taste and thickness of cut may vary cooking times. Always check for doneness and always use fresh, refrigerated foods.

NOTE: **The United States Department of Agriculture recommends that meat and poultry be cooked to the following internal temperatures to be sure any harmful bacteria has been killed. Ground turkey and chicken should be cooked to an internal temperature of 165°F (73°C) and ground beef, veal lamb and pork be cooked to an internal temperature of 160°F (71°C). Chicken and turkey should be cooked to an internal temperature of 170°F (76°C) for white meat and 180°F (82°C) for dark meat. Goose and duck should be cooked to an internal temperature of 180°F (82°C). Fresh beef, veal and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145°F. Fresh pork should be cooked to an internal temperature of at least 160°F (71°C). When re-heating meat and poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F (73°C).**

User Maintenance Instructions

CAUTION: To avoid accidental burns, allow your grill to cool thoroughly before cleaning.

1. Before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet and allow to cool.

CAUTION: To avoid any sparks at the outlet while disconnecting plug, make sure the power light is off (not illuminated) before disconnecting the plug from the outlet.

2. ***Inside cleaning:*** Place the drip tray under the front of the grill. Using the specially designed spatula, scrape off any excess fat and food particles. Run off will drip into the drip tray. Wipe the plates with an absorbent paper towel or sponge.
3. Empty the drip tray and wash with warm soapy water. The grill plates may be removed from the appliance by pulling out on the grill plate release handles. Wash in warm, soapy water and dry thoroughly. Reinstall the grill plates, making sure they are securely attached to the appliance. The removable grilling plates are also dishwasher safe.
4. ***Stubborn build-up:*** Use a non-metallic scrubbing pad to clean the plates.
5. ***Outside cleaning:*** Wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.
6. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the appliance.
7. **DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUID.**
8. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed by a qualified electrician.
9. Make sure to hold the top cover (lid) by hand while cleaning to prevent accidental closing and injury.

Recipes

NOTE: For all recipes, please remember to place drip tray in front of the grill to catch drippings from the cooking process.

Mushroom Tenderloin Steaks

2 8 oz. beef tenderloin steaks, ¾-inch thick
1 Tbsp. fresh parsley, finely minced
1 clove garlic, finely minced
1/8 tsp. salt
1/8 tsp. black pepper
4 oz. fresh or canned mushroom slices, drained
1 Tbsp. olive oil

Allow the grill to preheat. In a small bowl, combine the mushrooms and olive oil. Remove any visible fat from the steaks. Sprinkle each steak with the parsley, garlic, salt and pepper. Place the steaks on the grill and cook for 2 minutes. Spoon the mushroom slices over the steaks and grill for an additional 1½-2½ minutes.

Serves 2

Hawaiian Pineapple Beef

Flavorful and delicious!

1 lb. London broil beef steak, ½-inch thick
2 Tbsp. green onion, finely minced
1 tsp. ground ginger
1 Tbsp. honey
1/2 cup fresh pineapple, cut into small pieces (or ½ cup canned pineapple chunks, drained)

Remove any visible fat from the steak and cut into 4 equal pieces. In a small bowl, combine the green onion, ginger and honey and mix well.

Allow the grill to preheat. Place the steak on the grill and spoon the sauce over the steak.

Grill for 2 minutes, add the pineapple pieces on top of the steak and grill for an additional 1-2 minutes. To serve, slice the steak thinly across the grain and spoon the warm pineapple over the top.

Serves 4

Quick and Easy Pork Tenderloin

A 15-minute entrée from start to finish!

2 8 oz. pork tenderlions, 1-inch thick
1/4 cup low sodium soy sauce
2 tsps. ground ginger
4 green onions, chopped
1 clove garlic, chopped
1/2 tsp. black pepper

Remove all visible fat from the pork. Combine the soy sauce, ginger, green onions, garlic and pepper in a flat glass pan. Allow the grill to preheat. Quickly dip each tenderloin into the soy ginger sauce and place on the grill. Spoon 1 tablespoon of sauce over each tenderloin. Grill for 8 minutes or continue grilling according to your preference.

Serves 2

New Orleans Pork Ribs

These boneless ribs take less time and effort to prepare than traditional ribs.

1 1/2 lb. boneless, country-style, pork ribs
1/4 cup tomato paste
1/4 cup cider vinegar
2 Tbsp. honey
2 Tbsp. water
1 Tbsp. extra virgin olive oil
2 tsp. dry mustard
1/2 tsp. Tabasco sauce
1 clove garlic, minced
1/4 cup yellow onion, finely chopped

Remove any visible fat from the ribs. Score the ribs with a knife to prevent the meat from curling as it grills. In a small saucepan, combine the remaining ingredients and blend until thickened, about 5 minutes, and keep warm.

Allow the grill to preheat. Place the ribs on the grill and cover each with 1 tablespoon of sauce. Grill for 5 minutes. Open the grill, turn the ribs and baste each with 1 tablespoon of sauce. Grill for 2-4 minutes, or until cooked through. Serve with the remaining warm sauce.

Serves 4

Thai Salmon Steaks

Wonderfully vibrant, tangy flavors!

1 tsp. rice vinegar
2 Tbsp. low sodium soy sauce
1/4 cup honey
2 Tbsp. prepared Chinese mustard
2 Tbsp. fresh parsley, finely minced
2 7-8 oz. salmon steaks, 1-inch thick

In a small saucepan, combine the vinegar, soy sauce, honey, mustard and parsley. Simmer for 5 minutes.

Allow the grill to preheat. Place the steaks on the grill and cover each with a tablespoon of the Thai sauce. Close the grill and cook for 6 minutes.

Check the salmon and continue grilling if needed. Serve with any remaining sauce.

Serves 2

Orange Roughy Primavera

Orange roughy is sweet, mild and very delicate.

1/2 small zucchini, cleaned
1/2 red pepper, cleaned
1/2 yellow onion
1/2 carrot, peeled
1 tsp. fresh rosemary, minced
1 tsp. fresh thyme, minced
1 tsp. black pepper, coarsely ground
2 Tbsp. extra virgin olive oil
4 4-5 oz. orange roughy fillets, ½-inch thick

Thinly slice the zucchini, red pepper, onion and carrot. In a small bowl, combine the rosemary, thyme, pepper and oil. Allow the grill to preheat.

Place the vegetables on the grill and drizzle one half of the herb oil over them. Close the grill and cook for 5 minutes.

Remove the vegetables and add the fillets. Drizzle the remaining herb oil over the fillets, and close the grill. Cook for 2-3 minutes.

Check the fish and continue grilling, if needed, until the fish flakes easily.
To serve, carefully remove the fillets from the grill and top with the vegetables.

Serves 4

Tandoori Grilled Chicken

The yogurt-based marinade creates exotic, tender chicken!

8 oz. carton unflavored lowfat yogurt
1 Tbsp. lemon juice
2 tsps. ground paprika
2 cloves garlic, minced
1/2 tsp. salt
1/2 tsp. ground ginger
1/2 tsp. ground cumin
1/2 tsp. cayenne pepper
1/2 tsp. ground cinnamon
1 lb. boneless, skinless chicken breast tenders

In a small bowl, mix together the yogurt, lemon juice, paprika, garlic, salt, ginger, cumin, cayenne pepper and cinnamon. Place the chicken tenders in a shallow glass pan and pour the marinade over the pieces, turning to coat thoroughly. Cover tightly and refrigerate for 1-8 hours, turning occasionally.

Allow the grill to preheat. Discard the marinade. Place half of the chicken on the grill and cook for 2½ - 3½ minutes. Check the chicken with the tip of a knife. If the chicken is not cooked completely through, continue grilling for 1 minute. Repeat with the remaining chicken.

Serves 4

Ranchero Burgers

Made with beef, beans and spices, these are surprisingly good – and good for you.

3/4 lb. extra lean ground round
1/2 cup canned kidney beans, drained and mashed
2 cloves garlic, minced
2 Tbsp. prepared barbeque sauce
1/2 tsp. salt
1/2 tsp. black pepper
4 sesame seed hamburger buns

Mix together thoroughly the beef, beans, garlic, barbeque sauce, salt and pepper. Shape into 4 patties.

Allow the grill to preheat. Place the burgers on the grill and cook for 5-6 minutes. Check the burgers and continue grilling if desired. Place each hamburger on a sesame bun and serve with your choice of condiments.

Serves 4.

Grilled Garden Vegetable Sandwiches

A healthy alternative to fast-food lunches

2 zucchini, thinly sliced
1/2 small purple or red onion, thinly sliced
1 red pepper, seeded and thinly sliced
10 shiitake mushrooms, thinly sliced
1 cup eggplant, diced
1/4 cup extra virgin olive oil
1 clove garlic, finely minced
1 tsp. black pepper, coarsely ground
1 tsp. salt
4 onion rolls, split and toasted
1/4 cup lowfat Parmesan cheese, grated

In a small bowl, combine the zucchini, onion, pepper, mushrooms, eggplant, olive oil, garlic, pepper and salt. Allow the grill to preheat.

Carefully open the grill and layer ¼ of the zucchini, onion, red pepper, mushrooms and eggplant on the grilling plate.

Close the grill and cook for 4-6 minutes. Remove and grill the remaining vegetables as directed above. Top each roll with equal portions of the vegetables and sprinkle Parmesan cheese over each sandwich.

Serves 4

Chicken Cheese Quesadillas

A simple "quick-fix" for any time of the day.

2 boneless, skinless chicken breast halves
4 large flour tortillas
1 cup lowfat shredded cheddar cheese
2 Tbsp. green onion, chopped
1/2 cup prepared mild tomato salsa

Allow the grill to preheat. Place the chicken on the grill and cook for 9 minutes. Check the chicken with the tip of a knife. If the chicken is not cooked completely through, continue grilling for 1 to 2 minutes. Cool and chop into small pieces.

On one half of one tortilla, place ¼ of the chicken, cheese, onion and salsa. Fold the top half over the cheese and chicken. Place the quesadilla on the grill. Cook for 2-3 minutes and grill until the quesadilla is lightly browned and the cheese is melted. Remove and grill the remaining quesadillas as directed above.

Serves 4

Frequently Asked Questions

Question	Response
1. Can I cook frozen food on my George Foreman® Grill?	Yes, but of course, the cooking time will be longer. And it is preferable that food be defrosted before placing on the George Foreman® Grill. Please refer to the Suggested Cooking Chart in this manual for examples.
2. Why does the power light turn ON & OFF?	As stated in the manual, the power light goes ON to indicate when the grill's elements are heating. The power light goes OFF when the proper temperature has been reached. The thermostat will cycle ON & OFF throughout the cooking process to maintain proper temperature.
3. Can I cook kabobs on the George Foreman® Grill?	Yes. In order to protect the nonstick surface use wooden skewers. We recommend that you soak the skewers first in water for about 20 minutes. This will keep the skewers from burning.
4. After cooking with garlic, how can I remove the smell of the garlic from the surface of my George Foreman® Grill?	After cleaning your George Foreman® Grill according to the "User Maintenance Instructions" make a paste of baking soda and water and spread on the surface of the grill. Allow it to sit for a few minutes and then wipe away with a damp sponge or cloth.
5. How can I cook hot dogs on my George Foreman® Grill?	Preheat your grill for 5-minutes. Place the hot dogs lengthwise on the grill. Close the lid and cook for 2-1/2 minutes or until desired browning is achieved.
6. Can hash browns be prepared on my George Foreman® Grill?	Yes, self-browning hash browns can be prepared by preheating the grill for 5 minutes. Add hash browns onto the grill surface, close the Lid, and cook for approximately half the time stated on the package for oven preparation.
7. Any other cooking suggestions?	Fresh peppers can be grilled for 2-3 minutes for skinning purposes. Grilled cheese sandwiches can also be cooked on your George Foreman® Grill.

NEED HELP?

For service, repair or questions regarding your appliance, please call the service center in the country you purchased your product. DO NOT return the product to the manufacturer. Take the product to an authorized service center.

TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

(Does not apply to Mexico, the United States or Canada)

What does the warranty cover?

- Any defect in materials or workmanship. Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

How long is the warranty valid?

- For two years after the date of original purchase.

How can you get service?

- Save your original proof of purchase.
- Please contact an authorized service center

What is not covered under this warranty?:

- Products used under abnormal conditions
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been altered in any way
- Damage caused by commercial use
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items packed with the product
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the product
- Consequential or incidental damages

Warranty

(Applies only to Mexico)

How long does the coverage last?

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V., warrants this product for 2 years after the original date of purchase.

What does the warranty cover?

This warranty covers any defects in parts, components and workmanship for this product.

Requirements to validate the warranty

In order to validate your warranty you must bring your stamped proof of purchase to an authorized service center. If not available, you may submit the original purchase receipt.

Where can I validate the warranty?

You may call our toll free number, 01 800 714 2503, to locate an authorized service center near you where you will be able to find parts, components, consumables and accessories.

Procedure to validate the warranty

Visit an authorized service center with the product and the stamped warranty document or the original purchase receipt. All defective parts or components will be replaced free of charge. This warranty includes transportation costs based on delivery within Applica's service network.

Exceptions

This warranty is not valid when:

A) The product has been used under abnormal conditions.

B) The product has not been used in accordance with the instruction manual provided.

C) The product has been altered or repaired by personnel not authorized by Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Note: Parts, components, consumables and accessories are available in authorized service centers. This warranty includes transportation costs based on delivery within Applica's service network.

GEORGE FOREMAN®

ESTA ES SU GARANTÍA CONSERVELA



POLÍTICA DE GARANTÍA

(Válida sólo para Colombia)

Línea gratuita de servicio al cliente 01800 7001870

Ref.: ____________________ Fecha de Compra ____________________

Garantía Global de 2 Años

Applica®, Representante de ELECTRODOMÉSTICOS GEORGE FOREMAN® Garantiza: La reparación o reemplazo de cualquier componente o parte que afecte el buen funcionamieno del producto especificado durante el período de dos (2) años, contados a partir de la fecha de la factura de compra, siempre y cuando el defecto sea imputable a los materiales, partes o mano de obra empleados en el proceso de fabricación, sin recargo por reparación al cliente y con apego a las condiciones establedas en este Certificado de Garantía.

CONDICIONES PARA HACER EFECTIVA SU GARANTÍA

- Conserve este Certificado de Garantía y presentelo con copia de factura de Compra.
- La fecha de la Factura de Compra, define el tiempo a partir del cual esta vigente la Garantía del Producto.
- En la Factura de Compra y en el Certificado de Garantía debe estar claramente especificiado el modelo del producto, la fecha de compra, el nombre del cliente y su número telefónico.

UNA GARANTÍA SE INVALIDA CUANDO OCURRE ALGUNA DE ESTAS CIRCUNSTANCIAS

- Documentos (Factura de Compra y Certificado de Garantía) incompletos y/o con datos incorrectos o que no concuerden.
- Producto desermado y/o reparado por persona no autorizada.
- Uso de un voltaje diferente al de su funcionamiento normal establecido en el manual, empaque y/o placas de especificaciones del producto.
- Cuando la falla es originada por el mal uso, maltrato, instalación defectuosa, impericia, imprudencia del usuario o es utilizado para fines no domésticos.
- Los productos GEORGE FOREMAN® son fabricados para uso en hogar, por lo que su uso en aplicaciones comerciales tales como fabricación artesanal, oficinas, conserjerias, restaurantes, hoteles, etc., deja sin efecto la Garantía.
- Tanto las piezas rotas y quebradas así como aquellas que se desgastan por el uso regular del producto tales como cuchillas, aspas, mangos, antiadherentes de las zapatas, carbones,etc., NO están protegidos por esta Garantía.

CENTROS DE SERVICIO TÉCNICO CORPORATIVO PLINARES LTDA,

Avenida Quito No. 88A-09 Tels.: 610 1604 / 533 4680 Bogotá, D.C.

HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a Viernes: 8:30 a.m. a 5:00 p.m. / Sábado: 9:00 a.m. a 12:30 p.m.

CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO

Si en su ciudad no existe Servicio Técnico autorizado por APPLICA DE COLOMBIA, llamar sin costo a nuestra línea de Servicio al Cliente: 01800 7001870.

CENTROS DE SERVICIO DE COLOMBIA

BOGOTA

PLINARES

Avenida carrera 30 # 88ª-09
Teléfono: 610 16 04-2570932
Fax: 6109876
Contacto: Pedro Linares/Emilse Daza

BARRANQUILLA

REPUESTOS Y SERVICIOS C & M

Calle 70 No. 45-29
Teléfono: 356 40 10- 3688929
Fax: 356 40 80 – 368 4624
Contacto: Marisol Lizarazo Pabn
Email: cymservirepuestos@hotmail.com

MEDELLIN

SOLUTECNIC

Carrera 51 (Bolívar) No 40-59
Teléfono: 3810118 / 2326142
Fax: 2623337
Contacto: Martha Jaramillo
Email: solutecnictyd@yahoo.es

GEORGE FOREMAN®



CERTIFICADO DE GARANTÍA

Nombre: ____________________

C.C. No.: ____________________ Tel.: ____________________

Dirección: ____________________ Depto: ____________________

Ciudad: ____________________

Vendido en: ____________________


NOTAS / NOTES

NOTAS / NOTES

NOTAS / NOTES

Date Code

120 V∿	60 Hz	1 000 W
220 V∿	50/60 Hz	1 200 W

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Importado por:

APPLICA AMERICAS, INC.
Av. Juan B Justo 637 Piso 10
(C1425FSA) Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina
C.U.I.T No. 30-69729892-0

APPLICA MANUFACTURING, S. DE R. L. DE C. V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO
Teléfono: (55) 5263-9900

Del interior marque sin costo
01 (800) 714 2503

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China



R12007/8-6-47S/E